

Mini-Schokoladen-Pudding mit karamellisierter Birne

 happy-mahlzeit.com/2022/01/14/mini-schokoladen-pudding-mit-karamellisierter-birne

Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Butter
- 100 g Schokolade, 70% Kakaoanteil
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL heller Sirup
- 200 g Crème fraîche
- 1 reife Birne
- 2 cl Birnenlikör
- 2 cl Marsala
- 4 Sesamkekse
- 4 EL Kakaopulver
- 3 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. 2 Espresso-Tassen mit Butter ausstreichen.

Die restliche Butter, Schokolade, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel im Wasserbad auflösen, gleichmäßig rühren und gut vermischen. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen. 100 g Crème fraîche und den Sirup dazu geben. Das Ganze 3 Minuten auf höchster Stufe verrühren und in die Espresso-Tassen geben.

Die Tassen auf ein mit Wasser bedecktes Backblech stellen und für 20 Minuten in den Backofen schieben. Die Tassen sollten dabei zu 2/3 im Wasser stehen.

Die Birne schälen, in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Die restlichen 100 g Crème fraîche hinzugeben und alles vermengen. Anschließend in die Espresso-Tassen geben. Sesamkekse zerbröseln und mit dem Puderzucker darüber streuen. Mit Birnenlikör und Marsala beträufeln.

Rezept: Stefan Hägerling

Quelle: Die Küchenschlacht vom 17. Januar 2008

Episode: Hauptgang & Dessert